Barras de Mantequilla de Maní

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina sin grasas trans	4 oz	1/2 tza	8 oz	1 tza	<ol style="list-style-type: none"> En una batidora, usando el accesorio de paleta, a velocidad media, bata la margarina, azúcar morena, mantequilla de maní y sal por 10 minutos.
azúcar morena compacta	1 lb 2 oz	3 tsa	2 lb 4 oz	1 cuarto gl 2 tza	
Mantequilla de Maní	13 oz	1 1/3 tza	1 lb 10 oz	2 2/3 tza	<ol style="list-style-type: none"> Agregue las claras de huevo, compota de manzana y vainilla. Mezcle a velocidad baja por 1 minuto o hasta que la mezcla esté homogénea.
Sal		1 cdtá		2 cdtá	
Claros de Huevos congelados (descongelados)	9 oz	1 tza	1 lb 2 oz	2 tza	<ol style="list-style-type: none"> En un tazón aparte, combine la harina y el
Claros de Huevos frescos, grandes		5 claras		10 claras	
Compota de manzana sin azúcar	4 oz	1/2 tza	8 oz	1 tza	
Vainilla		1 Cda		2 Cda	
Harina de trigo integral fortalecida	1 lb	3 3/4 tza	2 lb	1 Cuarto gl 3 1/2 tza	

- 4.** Añada la mitad de la mezcla de ingredientes secos a la masa y mezcle por 1 minuto a velocidad baja. Raspe las paredes del tazón. Añada la otra mitad de la mezcla de ingredientes secos y mezcle por 1 minuto a velocidad baja o hasta que esté homogénea.
 - 5.** Para 50 porciones, extienda 4 lb 2 oz (aproximadamente 1 cuarto gl 2 tza) de masa sobre cada media bandeja (13"x18"x1") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 100 porciones, extienda 8 lb 4 oz (3 cuartos gl) sobre una
 - 6.** Hornee hasta que esté ligeramente dorado: En horno convencional: 350°F por 25 minutos.
 - 7.** Para 50 porciones, corte la media bandeja en 5 x 10 (50 piezas por bandeja). Para 100 porciones, corte la bandeja en 10 x 10 (100 piezas por bandeja).
 - 8.** En horno de convección 325°F por 20 minutos.
 - 9.** Cubra con el Glaseado de Mantequilla de Maní.
-

Notas

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Actualizado en julio 2014. La nueva estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
1 barra provee el equivalente de ½ oz de granos	50 Porciones: alrededor de 4 lb 2 oz (masa) alrededor de 3 lb 13 oz 100 Porciones: alrededor de 8 lb 4 oz (masa) alrededor de 7 lb 10 oz	50 Porciones: alrededor de 1 cuarto gl 2 tazas (masa) 1 media-bandeja de hornear 100 Porciones: alrededor de 3 cuartos gl (masa) 1 bandeja de hornear